

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №23 С.П. ИНАРКИ ИМЕНИ М.Т. ЯНДИЕВА»

«ПРИНЯТО»

Решением педагогического совета
ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т.
Яндиева»
Протокол № 1 от «28» 08.2020г.

Утверждаю
Директор ГБОУ «СОШ № 23
с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева»
Мархиева П.М.



Программа «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подростающего поколения»



*Пусть ваша пища будет вашей
медициной и пусть вашими
лекарствами будет ваша пища*
Гиппократ.

Пояснительная записка.

Мы часто говорим: «В здоровом теле – здоровый дух». В школе значимым направлением в учебно-воспитательном процессе является воспитание здорового человека.

Школьник – это бурно растущий и постоянно развивающийся организм. Для детей школьного возраста основополагающим фактором здоровья является питание.

При составлении меню школьника следует в первую очередь позаботиться о достаточном содержании в нем белкового компонента – главного строительного материала для растущего детского организма.

Правильно организованное рациональное питание в детском возрасте служит существенным оздоровительным фактором.

Растёт число учеников с нарушениями зрения, заболеваниями органов пищеварения, с психоневрологическими отклонениями, более половины школьников – дети с ослабленным здоровьем. Причины тому не только учебная нагрузка, неправильный режим дня, слабый медицинский контроль, но и плохое питание. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков.

Основная проблема современного человека — это неправильное питание, ведущее к нарушениям обмена веществ.

Для реализации комплекса мер по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении необходимо повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания.

С этой целью была разработана и реализуется школьная программа **«Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2020 – 2024гг.**

ПАСПОРТ

школьной целевой программы

«Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения на 2020 – 2024 г.»

Наименование программы: школьная целевая программа «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения на 2020 – 2024г.»

Основание для разработки программы:

- закон Российской Федерации «Об образовании»;
- Федеральный закон «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования»;

Разработчик программы: заместитель директора по УВР Оздоева З.И. заместитель директора по ВР Дзагиева Р.С. социальный педагог Яндиева Х.Х.

Заказчик программы: Управляющий совет школы, Совет родителей школы, директор ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева»

Исполнители программы: ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева»

Цели программы: развитие системы организации школьного питания в ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева»; сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение качества питания учащихся.

Задачи программы:

- 1) создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей;
- 2) обеспечение доступности горячего питания в ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева» для всех школьников;
- 3) повышение уровня знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания
- 4) обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- 5) совершенствование профессионально-кадрового состава работников и оснащение пищеблока технологическим оборудованием.

Сроки и этапы реализации программы:

I этап – 2020 **Организационный.**

На данном этапе планируется:

1. Проведение качественной оценки меню школьных столовых.
2. Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями и его связи с качеством питания детей в школе.
3. Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню для школьных столовых с учетом возрастных физиологических потребностей детей, а также климатических особенностей региона.

4. Детальный анализ оснащенности пищеблоков школьных столовых торгово-технологическим и холодильным оборудованием.

5. Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.

6. Разработка системы мер, направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата учащихся горячим организованным питанием, в том числе за счет средств родителей.

7. Разработка системы показателей эффективности деятельности общеобразовательного учреждения и органов управления образованием в организации питания учащихся.

8. Анализ полученных результатов и подведение итогов 1 этапа.

II этап – 2021-2022 гг. Реализация программы.

На данном этапе планируется:

1. Развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния.

2. Приступить к реализации разработанных на первом этапе Программы комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.

3. Внедрение в школе системы мер направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей, а также осуществлять постоянный анализ эффективности принимаемых мер.

III этап – 2023-2024. Заключительный.

На этом этапе обобщается накопленный опыт работы школы по данной теме, подготавливается отчет по содержанию, технологиям и результатам работы;

выделены проблемные вопросы и перспективы дальнейшего развития школы.

Основные направления осуществления мероприятий программы:

- 1) развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния;
- 2) обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся, в том числе организация щадящего и диетического питания школьников с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению; формирование культуры школьного питания;
- 3) организация льготного питания учащихся для группы детей социального риска;

Источник финансирования:

- 1) бюджетные средства:
 - дотация на питание;
 - улучшение материально-технической базы пищеблока и обеденного зала;
- 2) внебюджетные средства:
 - приобретение посуды, инвентаря, дезинфицирующих средств.

Ожидаемые результаты реализации программы:

- 1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;
- 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы;
- 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- 5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Школьная целевая программа «**Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения**» разработана в соответствии с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (№ 29 - ФЗ, от 02.01.2000 г.), санитарными нормами и правилами, утвержденными совместным постановлением Министерства образования РФ и Г оссанэпидемнадзором:

Постановление № 45, от 23.07.2008г. «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

Постановление Г лавного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02»

Программа обеспечивает основную концепцию, которой руководствуется школа в планировании, реализации и оценке мероприятий по пропаганде здоровья и здорового питания. В ней учитываются действия всех значимых членов школьного сообщества: учащихся, педагогов, родителей, работников школы.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОБЛЕМЫ И ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ЕЁ РЕШЕНИЯ ПРОГРАММНЫМИ МЕТОДАМИ.

Здоровье детей в целом.

Питание детей тесно связано со здоровьем. Начало заболевания желудочно-кишечного тракта в 70 из 100 случаев приходится на 5 – 6 летний возраст и достигает пика к 8 – 12 годам. По данным академика А. А. Баранова, распространенность хронических заболеваний органов пищеварения составляет 702,3 на 1000 детского населения и зависит от ряда факторов:

1. нерегулярное питание с перерывами более 3 –4 часов;
2. частое употребление острых блюд, консервированных продуктов, маринадов, копченостей, солений;
3. однообразное питание;
4. еда всухомятку;
5. употребление некачественных продуктов;
6. несоблюдение режима дня;
7. малоподвижный образ жизни;
8. вредные привычки

Их устранение снижает вероятность возникновения заболеваний пищеварительной системы в среднем на 15%.

Понимание младшими школьниками важности правильного питания может стать эффективным способом профилактики и предупреждения неинфекционных заболеваний желудочно-кишечного тракта, развития сердечно – сосудистых заболеваний и рака. Каждый человек может и должен быть хозяином собственного здоровья.

Анализ существующей структуры питания страны показывает, традиционно высокое потребление зерновых продуктов (хлеба, каш и д.р. переработки зерна), а также картофеля (который обеспечивает одновременно существенный вклад в рацион россиян витамин С) никак не противоречит современным принципам здорового питания. Но вслед за этими продуктами, как по чистоте потребления, так и вкладу в калорийность рациона следует сахар и кондитерские изделия (А они должны обеспечить вершину «пирамиды» здорового питания, самую низкокалорийную ее часть).

Известно, что здоровье напрямую связано с традицией потребления овощей и фруктов.

Призыв Всемирной организации здравоохранения о потреблении 400 гр. овощей и фруктов в день обошел весь мир, и в тех странах, где он реализован, показатели здоровья населения значительно лучше. У нас в стране, к сожалению, эти рекомендации не выполняются, и многие нарушения в питании напрямую связано с недостатком в нашем рационе овощей и фруктов.

В ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева» обучается 302 учащихся и работает 40 педагогов. В настоящее время вопросы школьного питания в школе постоянно находятся в центре внимания. Пищеблок имеет 80 посадочных мест, Планируется строительство столовой в марте 2021 года оснащённой технологическим оборудованием для приготовления школьных обедов на 100%.

По данным анкетирования учащихся, родителей, администрации негативное воздействие на организацию питания школьников оказывают следующие факторы:

- слабые знания о правильном питании среди родителей и учащихся;
- низкая культура питания;
- отсутствие в школе собственной столовой;
- несоблюдение норм сбалансированного питания из-за отсутствия возможностей у некоторых родителей оплачивать питание в полном объёме.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Необходимо улучшить работу по координации деятельности среди учащихся, родителей, администрации, участвующих в обеспечении школьного питания. Освоить новые формы и методы обслуживания учащихся.

3. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, СРОКИ И ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Основными целями программы являются:

- Развитие на территории ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева» системы организации школьного питания.
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального школьного питания (по качественному и количественному составу).

- Улучшение профессионально-качественного состава работников школьных пищеблоков.

Сроки реализации Программы – 2020 - 2024 гг.

Важнейшими задачами Программы являются:

- Анализ состояния организации питания в школе, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью.
- Последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой с полным технологическим циклом приготовления продукции.
- Создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.
- Создание условий для дальнейшего повышения привлекательности и доступности школьного питания для всех обучающихся.
- Достижение устойчивого функционирования школьного пищеблока в результате решения сформулированных в Программе задач.

4. ПРОГРАММНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям:

1. Развитие материально-технической базы школьного пищеблока.
2. Обеспечение качественного сбалансированного питания.

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, обед должен составлять 45% - от суточной потребности. Обеды в школе в сумме по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60% от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 7- 10 лет) и (группы 11-17 лет).

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами. Удовлетворять потребности детей и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, а также значительно расширить охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям за счёт средств родителей.

3. Формирование культуры школьного питания. Просвещение школьников и их родителей по основам правильного питания, воспитания у них культуры питания и ответственности за своё здоровье через организацию классных часов, педсоветов, родительского всеобуча и конференций.

5. Участие в конкурсах по организации школьного питания.

ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственные
1.	Разработка школьной программы по улучшению горячего питания учащихся	Сентябрь	Зам. дир по ВР Зам.дир. по УВР
2.	Организация бесплатного питания для учащихся из малообеспеченных семей на основе нормативных правовых актов (в случае регионального финансирования данной категории учащихся)	Сентябрь	Зам. дир по ВР
3.	Организация питьевого режима для учащихся	Сентябрь	Администрация школы.
4.	Мониторинг охвата горячим питанием	Ежемесячно	Зам. дир по ВР
5.	Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании	Декабрь	Классные руководители, зам директора ВР.
6.	Анкетирование среди учащихся по вопросам организации питания	Октябрь	Психолог школы
7.	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди учащихся, родителей и педагогических работников	По графику школы	Кл.руководители, медицинский работник, зам. директора по ВР
8.	Встречи врачей с учителями, учениками, родителями с лекциями о здоровом питании.	В течение учебного года	мед.работник зам.директора по ВР.
9.	Круглый стол «Здоровье школьников».	Август 2020г.	Администрация, кл. руководители
10.	мероприятие по пропаганде здорового питания по теме «Витамины детям»	Февраль 2020г.	администрация, кл. руководители, учителя биологии
11.	Размещение информации по горячему питанию на сайт школы.	В течение учебного года	Ответственный за сайт
12.	Анализ охвата горячим питанием учащихся и предоставление информации в Управление образования	Ежемесячно	Зам.директора по ВР
13.	Проведение открытых уроков для родителей и учащихся по теме «Здоровое питание»	По плану ВР	Кл. руководители
14.	Проведение тематических классных часов о пользе горячего рационального питания в 1-4 классах.	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители

15.	Анкетирование учащихся, родителей, администрации, учителей с целью улучшения организации горячего питания в школе.	Раз в полугодие	Психолог, социальный педагог.
16.	Развитие материально-технической базы, обеспечение необходимым технологическим оборудованием, посудой, мебелью.	По плану школы	Администрация школы.
17.	Обеспечение качественным сбалансированным питанием учащихся.	постоянно	Администрация школы.
18.	Совершенствование системы организации школьного питания.	постоянно	Администрация школы.
19.	Формирование культуры школьного питания.		Администрация школы. Классные руководители
20.	Освещение работы по программе на сайте школы	В течение года	Администрация школы.

5. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Оценка социально-экономической эффективности Программы

Реализация мероприятий Программы позволит:

- улучшить качество питания школьников за счет его сбалансированности, использования продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, модернизации материально-технической базы предприятий системы школьного питания;
- повысить доступность питания, увеличить охват питания школьников с 80 до 100 процентов;
- сформировать у школьников, их родителей и педагогов мнение о важности здорового рационального питания;
- для реализации программы планируется ежегодное привлечение бюджетных и внебюджетных средств согласно плану реализации мероприятий Программы.
- Развитие материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЕМ ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ ЗА ХОДОМ ЕЁ РЕАЛИЗАЦИИ.

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется Управлением образования и школьной администрацией.

Управляющий совет, Совет родителей школы осуществляет контроль за качеством организации питания учащихся.

Утверждаю»
Директор ГБОУ «СОШ № 23
с.п. Инарки имени М.Т. Яндиева»

Мархиева П.М./



ИНСТРУКЦИЯ
по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности для учителя и
классного руководителя в школьной столовой

Возможные опасности получения травм.

1. Во время движения к пищеблоку.
2. Во время приема пищи.

До начала следования в столовую и в столовой.

1. Классный руководитель проводит с учащимися инструктаж по правилам движения из класса в столовую, правилам приема пищи, правилами пользования столовыми приборами, дисциплине и порядку в обеденном зале, выполнением санитарно-гигиенических правил. По пути в столовую и обеденном зале классный руководитель или учитель, проводивший урок, строем ведет учеников в столовую, соблюдая правила движения по школе.
2. Следить за тем, как учащиеся моют руки перед едой.
3. Без суеты рассаживать учащихся за обеденными столами.
4. Следить за соблюдением дисциплины и порядка во время приема пищи.

После приема пищи.

1. Следить за сдачей одноразовой посуды, уборку стола:
2. Организуем спокойный выход учеников из столовой.

ИНСТРУКЦИЯ
по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале.

I. Общие требования безопасности

1. Соблюдение данной инструкции обязательно для всех учащихся во время приёма пищи.
2. Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из помещения.
3. Не вносить в обеденный зал сумки и портфели.
4. Не входить в пищеблок (на кухню).
5. Бережно относиться мебели и посуде.
6. Не включать и не выключать электроосвещение.
7. Не открывать самостоятельно форточки, окна.
8. Травмоопасность в обеденном зале:

- при включении и выключении электроосвещения (поражение электротоком)
- при переноске посуды с горячей пищей, чаем и т.п. (термические ожоги)
- порезы в случае разбившейся стеклянной, фаянсовой посуды

II. Требования безопасности перед приёмом пищи

1. Вымыть с мылом руки перед обедом.
2. Входить в обеденный зал, соблюдая дисциплину и график приёма пищи
3. При получении обеда соблюдать порядок, пропустить младших.
4. Занять своё место за обеденным столом.

III. Требования безопасности во время приёма пищи

1. Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.
2. Не мешать приёму пищи товарищей.
3. Не разговаривать во время обеда, не толкать соседей.
4. Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.
5. Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская её падения.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. В случае возникновения аварийных ситуаций (пожара, резкого постороннего запаха), покинуть обеденный зал по указанию дежурного учителя, повара или воспитателя.
2. При травматизме сообщить дежурному учителю, воспитателю для оказания помощи.
3. В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом дежурному учителю или воспитателю.

V. Требования безопасности по окончании приёма пищи

1. Убрать своё место за обеденным столом (посуду сдать в мойку, отдельно

- тарелки, отдельно стаканы и ложки).
2. Вымыть тщательно с мылом руки.
 3. Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ
«СОШ№23 с.п. инарки имени М.Т. Яндиева»

_____ **Мархиева П.М.**

ИНСТРУКЦИЯ

По соблюдению правил техники безопасности в столовой

1. Учащихся в столовую ведут строем.
2. Обеспечивать безопасный прием пищи.
3. Добиться соблюдения правил этикета при приеме пищи.
4. Провести инструктаж о поведении в столовой. О пользовании столовыми приборами (ножами, ложками, вилками).
5. Назначить дежурных, проинструктировать их.
6. Учащихся из столовой вести строем, соблюдая правила техники безопасности.